

DERWENT-ACC-NO: 1997-101512

DERWENT-WEEK: 199710

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Edible eating utensil, esp. spoon - has reinforcement  
esp. groove to avoid fracture at utensil neck region

PATENT-ASSIGNEE: MEYER ZU VENNE KG WILHELM[MEYEN]

PRIORITY-DATA: 1996DE-2021484 (December 11, 1996)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
DE 29621484 U1	January 30, 1997	N/A	012	A47G 021/04

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
DE 29621484U1	N/A	1996DE-2021484	December 11, 1996

INT-CL (IPC): A21D013/00, A47G021/04

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 29621484U

BASIC-ABSTRACT:

An edible utensil (1), with a handle (2) adjoining a food-receiving tip (3), is made of a bakable pastry material, the handle (2) having a longitudinal reinforcement (5) extending to the tip (3). Pref. the pastry material is a wafer of uniform thickness and consisting of several (pref. three) layers. Pref. the reinforcement is in the form of a groove (5) and the tip (3) forms a spoon-like hollow (7).

USE - E.g. as a spoon for use in ice-cream parlours, fast-food restaurants and the like.

ADVANTAGE - The reinforcement provides the utensil with the necessary mechanical strength to avoid breakage esp. at the critical region between the handle and the tip. Additionally, the utensil is made entirely of bakable and edible pastry so that no waste results after use.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1,2/8

DERWENT-CLASS: D11 P27

CPI-CODES: D01-B02; D03-H01K;



⑮ **BUNDESREPUBLIK**  
**DEUTSCHLAND**



**DEUTSCHES**  
**PATENTAMT**

⑫ **Gebrauchsmuster**  
⑩ **DE 296 21 484 U 1**

⑤ Int. Cl.<sup>8</sup>:  
**A47 G 21/04**  
A 21 D 13/00

⑲	Aktenzeichen:	296 21 484.1
⑳	Anmeldetag:	11. 12. 96
㉑	Eintragungstag:	30. 1. 97
㉒	Bekanntmachung im Patentblatt:	13. 3. 97

**DE 296 21 484 U 1**

⑦③ Inhaber:  
Wilhelm Meyer zu Venne KG, 49179 Ostercappeln,  
DE

⑦④ Vertreter:  
Busse & Busse Patentanwälte, 49084 Osnabrück

⑤④ Verzehrwerkzeug

**DE 296 21 484 U 1**

11.12.96

**Busse & Busse**  
**Patentanwälte**  
European Patent Attorneys

Wilhelm Meyer zu Venne KG  
Hauptstraße 1  
49179 Ostercappeln/Venne

Dipl.-Ing. Dr. iur. V. Busse  
Dipl.-Ing. Dietrich Busse  
Dipl.-Ing. Egon Bünemann  
Dipl.-Ing. Ulrich Pott

Großhandelsring 8  
D-49084 Osnabrück

Postfach 1226  
D-49002 Osnabrück

Telefon: 0541-586081  
Telefax: 0541-588164  
Telegramme: patgewar osnabrück

10. Dezember 1996  
P/HB/Sr

### Verzehrwerkzeug

Die Erfindung bezieht sich auf ein Verzehrwerkzeug nach dem Oberbegriff des Anspruches 1.

Verzehrwerkzeuge der eingangs genannten Art werden bei ihrer Verwendung in Eisdielen und anderen Restaurationsbereichen, bei denen verzehrfertige Nahrungsmittel auch im Mitnahmebereich verkauft werden, häufig den Nahrungsmitteln beigelegt, um somit den Verzehr dieser Nahrungsmittel ohne eigenes Besteck zu ermöglichen.

Diese Verzehrwerkzeuge sind zur Einwegnutzung vorgesehen, so daß sie nach einmaligem Gebrauch als Abfall gelten.

Im Zuge der Bestrebungen nach Abfallvermeidung sind für den Verzehr von Eis oder ähnlichem spatelähnliche Werkzeuge aus Teigmaterial hergestellt worden, die jedoch den Nachteil haben, daß sie bei Belastung des Mundstückes auf-

- 2 -  
11.10.95

grund ihrer planebenen Ausbildung keine hinreichende Biegesteifigkeit aufweisen und dadurch im Griffbereich, insbesondere am Übergang zwischen Griffbereich und Mundstück, sehr schnell durchbrechen.

Die Erfindung befaßt sich daher mit dem Problem, ein Verzehrwerkzeug der eingangs genannten Art so auszubilden, daß seine mechanische Festigkeit verbessert wird.

Die Erfindung löst das Problem mit den Merkmalen des Anspruches 1. Hinsichtlich weiterer vorteilhafter Ausgestaltungen wird auf die Ansprüche 2 bis 8 verwiesen.

Durch die Ausbildung einer das Griffstück entlang seiner Längsachse durchziehenden Verstärkung, die sich bis in den Mundstückbereich erstreckt, ist eine erhebliche Stabilitätszunahme eines solchen Verzehrwerkzeuges gegenüber planeben ausgebildeten zu verzeichnen. Insbesondere durch die Fortführung der Verstärkung bis in den Mundstückbereich ist die kritische Stelle am Übergang zwischen Mundstückbereich und Griffstiel erheblich stabiler ausgebildet. Dadurch ist die Bruchgefahr deutlich verringert.

Das Verzehrwerkzeug ist insgesamt aus einem backbaren und eßbaren Teigmaterial hergestellt und stellt daher nach Benutzung keinen Abfall dar.

Vorzugsweise ist die Verstärkung in dem Verzehrwerkzeug als durchgehende Sicke ausgebildet, die sich über den gesamten Griffstielbereich bis in den Mundstückbereich erstreckt, wobei das Verzehrwerkzeug aus einem flächigen Teigstück von im wesentlichen homogener Dicke ausgestanzt ist. Dies vereinfacht die Herstellung deutlich, da eine Anformung von Verstärkungen entbehrlich ist, so daß neben dem Ausstanz- und gleichzeitigen Formungsvorgang kein weiterer formgebender Produktionsschritt nötig ist.

Zur weiteren Verstärkung des Verzehrwerkzeuges kann der Teig mehrlagig, insbesondere dreilagig, ausgebildet sein.

Weitere Vorteile und Einzelheiten ergeben sich aus der Zeichnung sowie der nachfolgenden Beschreibung eines Ausführungsbeispiels des Gegenstandes der Erfindung.

In der Zeichnung zeigt:

- Fig. 1                    ein als Löffel ausgebildetes Verzehrwerkzeug in Ansicht von vorne,
- Fig. 2                    einen Schnitt entlang der Linie II-II in Fig. 1,
- Fig. 3                    einen Schnitt entlang der Linie III-III in Fig. 1,

- Fig. 4                    einen Schnitt entlang der Linie IV-IV in  
Fig. 1,
- Fig. 5                    einen Schnitt entlang der Linie V-V in  
Fig. 1,
- Fig. 6,                    einen Schnitt entlang der Linie VI-VI in  
Fig. 1,
- Fig. 7                    einen Schnitt entlang der Linie VII-VII in  
Fig. 1,
- Fig. 8                    einen Schnitt entlang der Linie VIII-VIII  
in Fig. 1.

Im einzelnen weist ein erfindungsgemäßes Verzehrwerkzeug 1, das als Löffel, insbesondere als Löffel für Eis und Speisen ähnlicher Konsistenz, ausgebildet ist, einen Griffstielbereich 2 sowie ein Mundstück 3 auf, die in einem Übergangsbereich 4 miteinander verbunden sind.

Der Löffel 1 besteht insgesamt aus einem backbaren Teigmaterial, wobei insbesondere ein Waffelteig vorgesehen ist, der geschmacklich sowie in seiner Konsistenz an übliche Eiswaffeln angelehnt ist.

Der Griffstiel 2 bildet eine seiner gesamten Längsausdehnung folgende Sicke 5 aus, die sich im Übergangsbereich 4

zu den Seiten hin erweitert und deren vorderes Ende 6 bis in den Bereich des Mundstückes 3 hineinreicht, der im Bereich des Endes 6 eine löffelartige Mulde 7 ausbildet, deren tiefster Punkt oberhalb des Endpunktes 6 der Sicke 5 gelegen ist. Dadurch ergibt sich ein mechanisch günstiges Abfangen der höchsten Belastung der Gewichtskräfte des Mundstücks 3, die im tiefsten Bereich der Mulde 7 auftreten und bereits hier von der Sicke 5 abgefangen werden können.

Die seitliche Aufweitung des Griffstückes 2 an den Seitenkanten 8 des Übergangsbereiches 4 bewirkt außerdem, daß die Seitenbereiche des Mundstückes 3 ebenfalls mit abgestützt werden und so auch deren mechanische Belastbarkeit erheblich vergrößert ist.

Sowohl im Übergangsbereich 4 als auch im Bereich des Griffstückes 2 verläuft die Rückenlinie 9 der um die Sicke gebogenen Teiganteile auf gleichem, mit Abstand zum Scheitelbereich 10 der Sicke 5 angeordneten Niveau. Dadurch ist die Hohlrippenform der Sicke 5 über ihren gesamten Bereich mechanisch stützend, ein Abknicken des vorderen Mundstückbereiches 3 ist durch die durchlaufende Art der Verstärkung vermieden.

Abweichend von der Darstellung, kann die Draufsicht, ebenso wie die Seitenansicht, des Löffels auch rundlicher

- 6 -  
11.12.98

ausgebildet sein, so daß sich eine näher an einen üblichen Löffel angenäherte Ansicht ergibt.

Statt der Ausbildung einer Sicke 5 kommen auch Rippenverstärkungen in Frage, was jedoch den Produktionsaufwand erhöht.

Der vorliegende Löffel 1 ist aus einem flächigen Teigstück ausgestanzt, wobei gleichzeitig mit dem Ausstanzen die Formgebung des Löffels 1 erfolgt. Das Teigstück ist flächig und weist eine im wesentlichen homogene Dicke auf, braucht also nicht in irgendeiner Weise vorbehandelt zu werden, um den Löffel daraus bilden zu können. Als Teig findet ein üblicher Waffelteig Verwendung, so daß auch hier die Produktionskosten gering gehalten sind.

Vorzugsweise weist das Teigstück mehrere, planeben übereinanderliegende Teiglagen auf, wodurch sich die mechanische Festigkeit des Löffels 1 noch weiter verbessern läßt. Hier kommen etwa drei Lagen in Frage, dabei kann der übliche Abstand zwischen den Backformen eingehalten werden, so daß ein spezieller Umbau der Backwerkzeuge zur Herstellung des für die Löffel 1 verwendeten Teiges entbehrlich ist.



11.12.96

**Busse & Busse**  
**Patentanwälte**  
European Patent Attorneys

Wilhelm Meyer zu Venne KG  
Hauptstraße 1  
49179 Ostercappeln/Venne

Dipl.-Ing. Dr. iur. V. Busse  
Dipl.-Ing. Dietrich Busse  
Dipl.-Ing. Egon Bünemann  
Dipl.-Ing. Ulrich Pott

Großhandelsring 6  
D-49084 Osnabrück

Postfach 1226  
D-49002 Osnabrück

Telefon: 0541-586081  
Telefax: 0541-588164  
Telegramme: patgewar osnabrück

10. Dezember 1996  
P/HB/Sr

### Ansprüche

1. Verzehrwerkzeug (1) mit einem Griffstiel (2) und einem daran anschließenden Mundstück (3) zur Aufnahme von Speisen, dadurch gekennzeichnet, daß das Verzehrwerkzeug (1) aus einem backbaren Teigmaterial besteht und das Griffstück (2) eine seiner Längsachse folgende Verstärkung (5) aufweist, die sich bis in den Mundstückbereich (3) erstreckt.
2. Verzehrwerkzeug nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Verstärkung (5) als Sicke ausgebildet ist.
3. Verzehrwerkzeug nach einem der Ansprüche 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß das Mundstück (3) eine löffelar-tige Mulde (7) ausbildet.

4. Verzehrwerkzeug nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das Teigmaterial ein Waffelteig ist.
5. Verzehrwerkzeug nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß das Verzehrwerkzeug (1) aus einem flächigen Teigstück ausgestanzt ist.
6. Verzehrwerkzeug nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß das flächige Teigstück eine im wesentlichen homogene Dicke aufweist.
7. Verzehrwerkzeug nach einem der Ansprüche 5 oder 6, dadurch gekennzeichnet, daß das Teigstück mehrere, planeben übereinanderliegende Teiglagen umfaßt.
8. Verzehrwerkzeug nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, daß das Teigstück dreilagig ausgebildet ist.

11.12.98

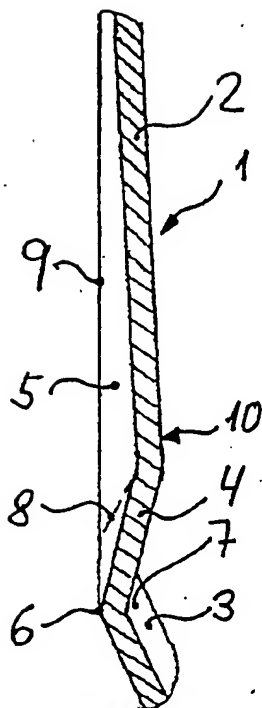


Fig. 2

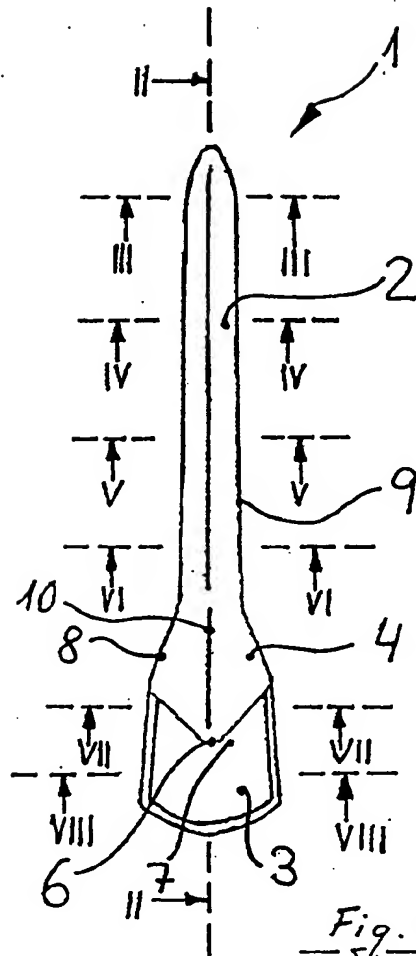


Fig. 1

h. Ger., W. Kleeber & Partner  
 PATENTANWÄLTE  
 Dr. V. Busse • Dipl.-Ing. D. Buss  
 Dipl.-Ing. E. Bünemann  
 Dipl.-Ing. Ulrich Pott  
 Postfach 12 26 | Grobhandelsring  
 D-49002 | D-49084  
 C. M. A. R. R. Ü. C.

11.10.98



Fig. 3

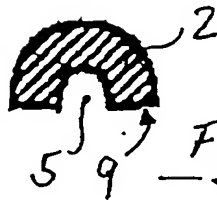


Fig. 4

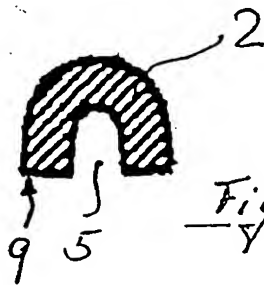


Fig. 5

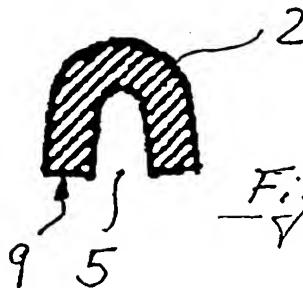


Fig. 6

u. 804, W. Heyer u. Bonn 46  
PATENTANWÄLTE  
Dr. V. Busse • Dipl.-Ing. D. Busse  
Dipl.-Ing. E. Bünnemann  
Dipl.-Ing. Ulrich Pott  
Postfach 1226 | Großhandelsring 8  
D-49002 | D-49084

11.12.98

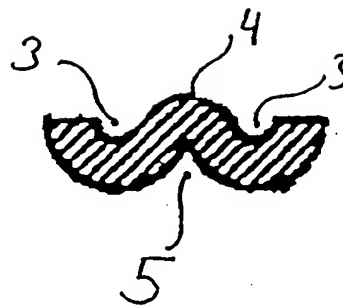


Fig. 7

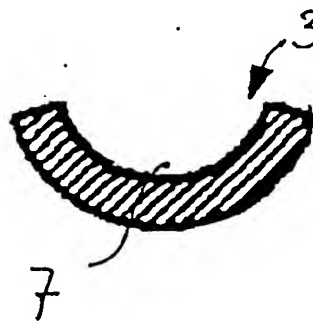


Fig. 8

u. Joh. W. Meier, zu Venné KG  
PATENTANWÄLTE  
Dr. V. Busse • Dipl.-Ing. D. Busse  
Dipl.-Ing. E. Sönnemann  
Dipl.-Ing. Ulrich Pott  
Postfach 100 | Großhandelsring 6  
D-49002 | D-49084  
OSNABRÜCK